

ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΑΘΗΝΑ 18 ΝΟΕΜΒΡΙΟΥ 1987	ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΥΛΛΟΥ 621

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Προγράμματα Κοινωνικού Τουρισμού για Έλληνες και Κυπρίους 1
Έγκριση αντικατάστασης του Κεφαλαίου Χ. άρθρα 88, 89, 90 και 91 του Κώδικα Τροφίμων 2
Παροχή της εγγύησης του Δημοσίου στην Εμπορική Τράπεζα της Ελλάδος, για τη χορήγηση δανείου στο Ναυτικό Απομαχικό Ταμείο (Ν.Α.Τ.), ποσού δρχ. 500 εκατομμυρίων 3
Ρύθμιση υποχρεώσεων της Ελληνικής Αεροπορικής Βιομηχανίας (ΕΑΒ) ΑΕ προς το Ταχυδρομικό Ταμιευτήριο από τα τοκοχρεωλύσια συνομολογηθέντων και εγγυημένων από το Δημόσιο δανείων της, λήξης 30.6.1987, συνολικού ποσού δρχ. 5.112.916.013 (Αναδημοσίευση) 4
Στοιχεία αναγνώρισης μοτοποδηλάτων 5

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ & ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αριθ. 536281/ειδ. αρ. 109 (1)

Προγράμματα Κοινωνικού Τουρισμού για Έλληνες και Κυπρίους.

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΕΘΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις του Ν. 1624/51 «περί συστάσεως ΕΟΤ» όπως τροποποιήθηκαν και συμπληρώθηκαν μέχρι σήμερα.
2. Τον Οικονομικό Κανονισμό του ΕΟΤ.
3. Τη ΔΙΟΝΟΣΕ 1451/13.10.87 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Εθνικής Οικονομίας σχετικά με την ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Εθνικής Οικονομίας Νίκο Σκουλά (542/Β/13.10.87).
4. Την αριθ. 1026/32/3.11.87 απόφαση Δ.Σ.ΕΟΤ.
5. ΣΑΕ 011 ΕΡΓΟ 8411000, αποφασίζουμε:

Εγκρίνουμε την αριθ. 1026/32/3.11.87 απόφαση Δ.Σ. ΕΟΤ ως εξής:

1. Εγκρίνουμε την εφαρμογή προγράμματος Κοινωνικού Τουρισμού στην Κύπρο, σε συνεργασία με τον Κυπριακό Οργανισμό Τουρισμού, τις αεροπορικές εταιρείες Ο.Α. και CY.AIR., τον Παγκύπριο Σύνδεσμο Ξενοδόχων και τα τουριστικά γραφεία, ως εξής:

Το πρόγραμμα να ισχύσει από 1.11.87 μέχρι 7.6.88 (εξαιρουμένων περιόδων από 15.12.87 - 10.1.88 και από 1-20.4.88) για 10.000 άτομα δικαιούχους των προγραμμάτων Εσωτερικού Κοινωνικού Τουρισμού, με τα οικονομικά κριτήρια που καθορίστηκαν με την αριθ. 516331/42/27.5.87 απόφαση Υφυπουργού Εθνικής Οικονομίας (σχετ. η αριθ. 516562/28.5.87 απόφαση Γ.Γ.ΕΟΤ).

Το πρόγραμμα να εφαρμοστεί γιά 8 ημέρες (7 διαν/σεις) σε τουριτικά καταλύματα της Κύπρου, με τις ειδικές τιμές που έχουν προσφέρει για το σκοπό αυτό και κυμαίνονται για την παροχή διανυκτέρευσης και ημιδιατροφής από 1.300 - 2.000 δρχ. κατ' άτομο και για την παροχή διανυκτέρευσης και πρωϊνού από 900 - 1.550 δρχ. κατ' άτομο.

Επίσης για το πρόγραμμα να ισχύει δωρεάν διαμονή στα παιδιά μέχρι 2 ετών και έκπτωση 50% στην παροχή διανυκτέρευσης και ημιδιατροφής ή μόνο πρωϊνού για τα παιδιά από 2-10 ετών, καθώς και εκπτώσεις από 5-50% που έχουν προσφερθεί από τα καταστήματα αδασμολόγητων ειδών.

Το πρόγραμμα να διατεθεί μέσω των τουριστικών γραφείων που έχουν δηλώσει συμμετοχή, με τιμές πακέτων από 15.000 - 19.000 δρχ. κατ' άτομο για παιδιά από 2-10 ετών, από 18.300 - 25.900 δρχ. κατ' άτομο για παιδιά από 10-12 ετών και από 28.700 - 36.400 δρχ. κατ' άτομο για τους λοιπούς δικαιούχους.

Οι παραπάνω τιμές είναι ενιαίες και υποχρεωτικές για όλα τα τουριστικά γραφεία και συμπεριλαμβάνονται σ' αυτές η μεταφορά από Αθήνα - Κύπρο - Αθήνα, η μεταφορά από αεροδρόμιο - ξενοδοχείο - αεροδρόμιο, η διαμονή και η παροχή ημιδιατροφής ή μόνο πρωϊνού στα ξενοδοχεία.

Να ισχύσουν για τις εκδρομές που συμπεριλαμβάνονται στα προγράμματα και είναι προαιρετικές για τους δικαιούχους, οι παρακάτω τιμές, που διαμορφώθηκαν ύστερα από έρευνα της αγοράς, ως εξής:

Μισή μέρα ξενάγηση στη Λευκωσία: 800 δρχ. κατ' άτομο.
Ολοήμερη εκδρομή με ξεναγό: 1.700 δρχ. κατ' άτομο.

2. Εγκρίνουμε πρόγραμμα διακοπών στην Κύπρο με πλοίο, ως εξής:

Το πρόγραμμα να ισχύσει από 1.11.87 - 7.6.88, με διάρκεια από 7-14 ημέρες.

Στην περίπτωση αυτή η διάρκεια των διακοπών διαφοροποιείται λόγω του καθορισμένου δρομολογίου και οι δικαιούχοι στο μεν 7/ήμερο θα χάνουν 4 διαν/σεις στο πλοίο και 2 στο ξενοδοχείο, στο δε 14/ήμερο 4 διαν/σεις στο πλοίο και 9 στο ξενοδοχείο.

Το πρόγραμμα να διατεθεί μέσω του πρακτορείου ΕΡΜΗΣ με τις ειδικές τιμές που αναφέρονται στην προσφορά του και είναι οι εξής:

Από Πειραιά: Μέχρι 2 ετών δωρεάν.
Από 2-12 ετών: 13.100 δρχ. κατ' άτομο.
Για τους λοιπούς δικαιούχους: 25.500 δρχ. κατ' άτομο.
Από Ρόδο και Ηράκλειο: Μέχρι 2 ετών δωρεάν.

Από 2-12 ετών: 12.100 δρχ. κατ' άτομο.

Για τους λοιπούς δικαιούχους: 23.500 δρχ. κατ' άτομο.

Στις παραπάνω τιμές συμπεριλαμβάνονται το εισιτήριο, οι φόροι, πλήρης διατροφή στο πλοίο και το TRANSFER και προσαυξάνονται με την τιμή του ξενοδοχείου που θα επιλέξει ο δικαιούχος.

Για τις κρατήσεις οι δικαιούχοι θ' απευθύνονται στο πρακτορείο ΕΡΜΗΣ που υποχρεούται να κάνει και τις κρατήσεις των ξενοδοχείων από τον πίνακα των καταλυμάτων που έχουν δηλώσει συμμετοχή στο πρόγραμμα.

3. Εγκρίνουμε την οικονομική συμμετοχή στο πρόγραμμα αυτό με ποσό μέχρι εκατό χιλιάδων δραχμών (100.000), που θα είναι και το κόστος για την εκτύπωση 5.000 δελτίων Κοινωνικού Τουρισμού. Το ποσό αυτό θα βαρύνει το κονδύλι των Δημοσίων Επενδύσεων ΣΑΕ 011 ΕΡΓΟ 8411000.

4. Εγκρίνουμε τη διανομή των δελτίων Κοινωνικού Τουρισμού από τα Κεντρικά και Περιφερειακά Γραφεία ΕΟΤ ή και σε ειδικές περιπτώσεις από Νομαρχίες, για την εξυπηρέτηση των δικαιούχων.

5. Εγκρίνουμε να ισχύσουν για την εφαρμογή του προγράμματος από Κύπρο προς Ελλάδα που θα υλοποιηθεί από τον Κυπριακό Οργανισμό Τουρισμού σε συνεργασία με τους Συνδικαλιστικούς φορείς των εργαζομένων της Κύπρου, τα εξής:

Το πρόγραμμα να ισχύσει από 1.11.87 - 7.6.88, για 5.000 Κυπρίους.

Το πρόγραμμα να εφαρμοστεί σε ΞΕΝΙΑ του ΕΟΤ με τις τιμές που ισχύουν για τους Έλληνες δικαιούχους των προγραμμάτων Κοινωνικού Τουρισμού.

Δωρεάν διανυκτέρευση και 50% έκπτωση στην ημιδιατροφή για παιδιά μέχρι 12 ετών, καθώς επίσης και έκπτωση 20% στο βραδινό φαγητό για όλους τους δικαιούχους.

6. Εξουσιοδοτούμε το Γ.Γ. ΕΟΤ για τη ρύθμιση κάθε άλλης λεπτομέρειας.

Η παρούσα απόφαση να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 9 Νοεμβρίου 1987

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

Ν. ΣΚΟΥΛΑΣ

Αριθ. 1220/87 (2)

Έγκριση αντικατάστασης του Κεφαλαίου Χ, άρθρα 88, 89, 90 και 91 του Κώδικα Τροφίμων.

ΓΕΝΙΚΟ ΧΗΜΕΙΟ ΚΡΑΤΟΥΣ

ΑΝΩΤΑΤΟ ΧΗΜΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ

(Συνεδρίαση 28.7.87)

Έχοντας υπόψη:

1. Το έγγραφο του Γενικού Χημείου του Κράτους αρ. 10918/1551/87 σχετ. 11155/11655/85, 20101/2927/86, 1513/89/85 σχετ. 1939/239/85.

2. Το εδάφιο δ της παρ. 8 του άρθρου 6 του Νόμου 4328/1929 «περί συστάσεως του Γενικού Χημείου του Κράτους», όπως τροποποιήθηκε και συμπληρώθηκε με τον ΑΝ 754/1937 (αρ. 3 παρ. 2 και 3) (ΦΕΚ 247/ΤΑ/1937).

3. Το άρθρο 4 του Διατάγματος της 31ης Οκτωβρίου 1929 «Περί κανονισμού της λειτουργίας και των εργασιών του Ανωτάτου Χημικού Συμβουλίου» (ΦΕΚ 391/ΤΑ/31.10.1929).

4. Το Νόμο 115/1975 «περί τροποποιήσεως διατάξεων τινων του Ν. 4328/1929 (ΦΕΚ 172/ΤΑ/20.8.1975).

5. Την απόφαση των Υπουργών Προεδρίας και Οικονομικών για αναμόρφωση συλλογικών οργάνων Γνωμοδοτικής και Αποφασιστικής αρμοδιότητας του Υπουργείου Οικονομικών αρ. Ο. 208/181, ΦΕΚ 214/ΤΒ/82, αποφασίζουμε:

Εγκρίνουμε την αντικατάσταση του Κεφαλαίου Χ, άρθρα 88, 89, 90 και 91, του Κώδικα Τροφίμων ως εξής:

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Χ

ΚΡΕΑΤΑ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ

Άρθρο 88. Νωπό και καταψυγμένο κρέας.

Άρθρο 89. Προϊόντα με βάση το κρέας. Επεξεργασία. Ορισμοί - Πρώτες Ύλες κ.λπ.

Άρθρο 90. Βοηθητικές (συνδετικές), αρτυματικές και πρόσθετες ύλες προϊόντων με βάση το κρέας.

Άρθρο 91. Προϊόντα με βάση το κρέας.

Άρθρο 88

Νωπό και κατεψυγμένο κρέας

1. Η ονομασία «νωπό κρέας» αποδίδεται στον παρόντα Κώδικα στα τμήματα των σφαγίων των θερμόαιμων ζώων και πτηνών, που είναι κατάλληλα για τη διατροφή του ανθρώπου, σύμφωνα με τις εκάστοτες ισχύουσες διατάξεις, και τα οποία διατίθενται στην κατανάλωση όπως είναι χωρίς καμία επεξεργασία, εκτός από τον τεμαχισμό και την ψύξη.

2. Η ονομασία «καταψυγμένο κρέας» αποδίδεται στο νωπό κρέας το οποίο, το ταχύτερο δυνατό μετά την επεξεργασία και την προετοιμασία του, έχει υποστεί την επίδραση χαμηλών θερμοκρασιών, ώστε η εσωτερική του θερμοκρασία να κατέλθει στο συντομότερο δυνατό χρόνο, στο κέντρο της μυϊκής μάζας, κάτω από τους -12° C, στη συνέχεια δε συντηρείται σε ψυκτικό θάλαμο σε θερμοκρασία ίση ή κατώτερη αυτής.

3. Η ονομασία «υπερκατεψυγμένο κρέας» ή «κρέας βαθιάς κατάψυξης» αποδίδεται στο νωπό κρέας το οποίο το ταχύτερο δυνατό μετά τη σφαγή, την επεξεργασία και την προετοιμασία του έχει υποστεί την επίδραση χαμηλών θερμοκρασιών, ώστε η εσωτερική του θερμοκρασία να κατέλθει στο συντομότερο δυνατό χρόνο, στο κέντρο της μυϊκής μάζας κάτω των -18° C, στη συνέχεια δε συντηρείται σε ψυκτικό θάλαμο σε θερμοκρασία ίση ή κατώτερη αυτής.

4. Για τα σφάγια, παραπροϊόντα, εντόσθια ή σπλάχνα, εγκαταστάσεις, πρώτη και δεύτερη συσκευασία, εφαρμόζονται οι ορισμοί που αναφέρονται στις εκάστοτες ισχύουσες κτηνιατρικές διατάξεις.

5. Τα νωπά, καταψυγμένα και υπερκατεψυγμένα κρέατα, πρέπει να προέρχονται από ζώα υγιή, να έχουν υποστεί τον προβλεπόμενο, από τις ισχύουσες διατάξεις κτηνιατρικό έλεγχο και να έχουν κριθεί κατάλληλα για κατανάλωση.

6. Τα νωπά, καταψυγμένα και υπερκαταψυγμένα κρέατα, είτε διατίθενται για άμεση κατανάλωση, είτε ως πρώτη ύλη για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας, πρέπει να πληρούν όλους τους όρους υγιεινής και καταλληλότητας της ισχύουσας εθνικής νομοθεσίας.

Ο ποιοτικός έλεγχος των ανωτέρω προϊόντων διενεργείται υπό των εντεταλμένων προς τούτο Κτηνιατρικών υπηρεσιών, τόσο στην παραγωγή, όσο και στη διακίνηση και εμπορία τους.

7. Η εξέταση του κρέατος από το Γενικό Χημείο του Κράτους περιορίζεται στη χημική ανάλυσή του, όπως αυτό θα ζητηθεί από την αποστέλλουσα το δείγμα αρχή.

Άρθρο 89

Προϊόντα με βάση το κρέας - Επεξεργασία - Ορισμοί - Πρώτες ύλες κ.λπ.

1. Ορισμοί

Κατά την έννοια του παρόντος ως:

α) Προϊόντα με βάση το κρέας νοούνται τα προϊόντα τα οποία έχουν παρασκευασθεί από ή με κρέας και τα οποία έχουν υποστεί επεξεργασία με σκοπό την συντήρησή τους.

Κρέατα που συντηρούνται μόνο με το ψύχος δεν θεωρούνται προϊόντα με βάση το κρέας.

β) Επεξεργασία νοείται η θέρμανση, το αλάτισμα, η αποξήρανση, το κάπνισμα και η ωρίμαση του κρέατος με ή χωρίς άλλα εδώδιμα προϊόντα με σκοπό την παρασκευή προϊόντος με βάση το κρέας.

Για την παρασκευή ορισμένων προϊόντων με βάση το κρέας επιτρέπεται ο συνδυασμός των ανωτέρω τρόπων επεξεργασίας.

Η επεξεργασία των προϊόντων με βάση το κρέας σύμφωνα με τους ανωτέρω τρόπους μπορεί να είναι είτε Ι) πλήρης επεξεργασία η οποία είναι ικανή να εξασφαλίσει τη μετέπειτα συντήρηση του προϊόντος με βάση το κρέας σε κανονικές συνθήκες περιβάλλοντος, είτε ΙΙ) ατελής επεξεργασία η οποία προϋποθέτει την υπό ψύξη συντήρηση του προϊόντος με βάση το κρέας. Εννοείται ότι

για τον έλεγχο των προϊόντων που έχουν υποστεί ατελή επεξεργασία θα λαμβάνεται υπόψη ο τρόπος ή οι τρόποι επεξεργασίας τους.

γ) Επεξεργασία με θέρμανση: νοείται η χρήση θερμότητας ξηρής ή υγρής σε θερμοκρασία και χρονική διάρκεια ανάλογα με το είδος του παρασκευαζόμενου προϊόντος με βάση το κρέας σε ειδικό χώρο ή ειδική συσκευή.

δ) Αλάτισμα: νοείται η χρήση μαγειρικού άλατος σε ποσότητα ικανή να εξασφαλίσει τη συντήρηση του προϊόντος.

Η προσρόφηση και διάχυση του μαγειρικού άλατος στο προϊόν με βάση το κρέας γίνεται εν ξηρώ με τριβή, είτε με έγχυση άλμης, είτε εμβάπτιση σε άλμη ή με ανάμειξη αυτού με τη μάζα του κρέατος ή με συνδυασμό αυτών.

Το αλάτισμα μπορεί να διενεργηθεί επίσης και με μείγμα μαγειρικού άλατος και διαφόρων πρόσθετων υλών που επιτρέπονται, υπό τους όρους των ειδικών προς τούτο διατάξεων.

ε) Αποξήρανση: Νοείται η φυσική ή τεχνητή μείωση της περιεχόμενης στο προϊόν ποσότητας νερού.

στ) Κάπνισμα: Νοείται η επεξεργασία του προϊόντος μέσα σε ειδικούς θαλάμους με καπνά, υπό αέρια ή υγρή μορφή, που προέρχονται από την καύση ξύλων ή ξυλωδών φυτών σε φυσική κατάσταση και υπό την προϋπόθεση ότι δεν δημιουργούνται κίνδυνοι για τη δημόσια υγεία. Απαγορεύεται η χρήση ξύλων κωνοφόρων δένδρων ή ξύλων ευρωτιώντων, χρωματισμένων, βερνικωμένων, κατεργασμένων ή εμποτισμένων με διάφορες ουσίες.

ζ) Ωρίμαση: Νοείται η βιοχημική διεργασία που γίνεται κάτω από ειδικές συνθήκες υγρασίας, θερμοκρασίας, αερισμού και για χρονικό διάστημα ανάλογο με το είδος του παρασκευαζόμενου προϊόντος με βάση το κρέας.

η) Εκτός από τους ανωτέρω τρόπους επεξεργασίας, επιτρέπονται και άλλοι τρόποι που αφορούν ορισμένα προϊόντα με βάση το κρέας και οι οποίοι περιγράφονται στις ειδικές για τα προϊόντα διατάξεις.

2. Πρώτες ύλες στα προϊόντα με βάση το κρέας.

α) Κρέας: Με την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων του παρόντος τα προϊόντα με βάση το κρέας παρασκευάζονται από κρέας ή παραπροϊόντα ή κρέας και παραπροϊόντα ενός ή περισσότερων ζώων ή πτηνών.

β) Λίπος: Στα προϊόντα με βάση το κρέας είναι δυνατή, υπό την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων του παρόντος κεφαλαίου, η προσθήκη λίπους ζώων ή πτηνών όπως ορίζονται στο άρθρο 88 παρ. 1.

Το λίπος των πτηνών θα προστίθεται μόνο στα προϊόντα που παρασκευάζονται αμιγώς από κρέας πτηνών ή παραπροϊόντα αυτών.

γ) Νερό: Το νερό που χρησιμοποιείται για την παρασκευή προϊόντων με βάση το κρέας, πρέπει να είναι πόσιμο και να πληροί τις σχετικές υγειονομικές διατάξεις.

δ) Λοιπά εδώδιμα προϊόντα: Ζυμαρικά, λαχανικά, όσπρια, γαλακτοκομικά προϊόντα, προϊόντα με βάση το κρέας κ.λπ.

Απαγορεύεται η κατοχή και η χρησιμοποίηση σόγιας σε οποιαδήποτε μορφή για παρασκευή προϊόντων αλλαντοποιίας (άρθρο 91 μέρος Α').

3. Όροι χρήσεως ορισμένων ζωϊκών ιστών.

α) Για την παρασκευή των προϊόντων με βάση το κρέας, δεν επιτρέπεται η χρησιμοποίηση μαστών, τμημάτων του γαστροεντερικού, αναπνευστικού, ουροποιητικού και γεννητικού συστήματος, οφθαλμών, χόνδρων πλην των αναποφεύκτως ενυπαρχόντων ιχνών τα οποία προέρχονται από την αποστέωση των σφαγίων, δέρματος και βλεννογόνου του στόματος.

β) Κατ' εξαίρεση προκειμένου για την παρασκευή ορισμένων ειδικού τύπου προϊόντων με βάση το κρέας, επιτρέπεται η χρησιμοποίηση στομάχου, σπληνός, νεφρών, χοιρείου δέρματος χωρίς επιδερμίδα ή κολλαγόνου εφ' όσον στη συσκευασία τους θα αναγράφεται οπωσδήποτε η χρησιμοποίηση αυτών. Εξαιρούνται επίσης όσα εκ των ανωτέρω χρησιμοποιούνται ως φυσικά περιβλήματα υπό την προϋπόθεση ότι έχουν υποστεί την ενδεδειγμένη επεξεργασία.

4. Συσκευασία των προϊόντων με βάση το κρέας

Η συσκευασία των προϊόντων με βάση το κρέας που προορίζονται να διατεθούν στον τελικό καταναλωτή, γίνεται σε περιέκτες ή και περιβλήματα από υλικά κατάλληλα για τρόφιμα που κλείνουν κατά τρόπο ώστε να παρεμποδίζουν οποιαδήποτε επαφή του προϊόντος με το εξωτερικό περιβάλλον και έτσι ώστε το περιεχόμενο να μη μπορεί να θιγεί χωρίς να υποστεί και η συσκευασία άνοιγμα ή μετατροπή.

5. Ενδείξεις

Εκτός από τις ενδείξεις που αναγράφονται υποχρεωτικά στην ανωτέρω περιγραφόμενη συσκευασία, σύμφωνα με τις σχετικές διατάξεις, πρέπει να δηλώνεται το είδος του κρέατος ή των κρεάτων ή και των παραπροϊόντων, καθώς και η ονομασία, η κατηγορία και ο τύπος του προϊόντος.

Άρθρο 90

Βοηθητικές (συνδετικές), αρτυματικές και πρόσθετες ύλες προϊόντων με βάση το κρέας

1. Βοηθητικές (συνδετικές ύλες): Νοούνται τα εδώδιμα προϊόντα ή παράγωγά τους τα οποία κάτω από ορισμένες συνθήκες υγρασίας και με την παρουσία πρωτεϊνών και λιπιδίων αποκτούν είτε πυκνωτική ικανότητα, είτε κολλοειδή προστατευτική ικανότητα.

Επίσης μπορούν να συμπεριφέρονται άλλοτε ως πηκτικά μέσα και άλλοτε ως γαλακτωματοποιητές.

Οι βοηθητικές (συνδετικές ύλες), βελτιώνουν τη σύσταση και συνεκτικότητα του προϊόντος με βάση το κρέας, ιδιαίτερα κατά τη διάρκεια της θερμικής τους επεξεργασίας και πρέπει να πληρούν τους όρους του Κώδικα Τροφίμων.

Οι βοηθητικές (συνδετικές) ύλες είναι:

α) Άμυλο: Επιτρέπεται η προσθήκη αμύλου σε θερμικής επεξεργασίας προϊόντα με βάση το κρέας κατά μέγιστο ποσοστό 5% υπολογιζόμενο επί του προϊόντος ως έχει.

Δεν επιτρέπεται η προσθήκη αμύλου στο κορν-μπηφ, στο εγχυτιωμένο βοδινό ή χοιρινό κρέας μετά ζελατίνας ή μετά του φυσικού του ζωμού στην πηκτή και στο φουά γκρα.

β) Γάλα και προϊόντα γάλακτος:

Γάλα πλήρες ή αποβουτυρωμένο εν όλω ή εν μέρει, υπό μορφή υγρή, ή υπό μορφή σκόνη κατάλληλο από υγειονομικής πλευράς για τη διατροφή του ανθρώπου.

Πρωτεΐνες γάλακτος (γαλακτοαλβουμίνες, γαλακτοσφαιρίνες, καζεΐνες, καζεϊνικά):

Οι γαλακτοαλβουμίνες και γαλακτοσφαιρίνες θα πρέπει να είναι φυσικώς διαλυτές και να προέρχονται από τον ορό του γάλακτος. Οι καζεΐνες, τα καζεϊνικά θα πρέπει να πληρούν τους όρους του άρθρου 80 του παρόντα κώδικα.

Ορός γάλακτος: Υπό μορφή σκόνης.

Επιτρέπεται η προσθήκη των ανωτέρω βοηθητικών (συνδετικών) υλών σε θερμικής επεξεργασίας προϊόντα με βάση το κρέας, το καθένα χωριστά ή σε μείγμα μεταξύ τους σε μέγιστο συνολικό ποσοστό 4% στο τελικό προϊόν ως έχει και υπό την προϋπόθεση ότι το συνολικό ποσοστό πρωτεϊνών γάλακτος δε θα υπερβαίνει το 1%.

Στην περίπτωση που στο ίδιο προϊόν έχει προστεθεί άμυλο, τότε το μέγιστο ποσοστό των ουσιών του παρόντος εδαφίου δεν πρέπει να υπερβαίνει το 2% στο τελικό προϊόν ως έχει και υπό την προϋπόθεση ότι το συνολικό ποσοστό πρωτεϊνών γάλακτος δεν θα υπερβαίνει το 1,0%.

Επιτρέπεται η προσθήκη αποβουτυρωμένου γάλακτος σε σκόνη σε προϊόντα με βάση το κρέας ολικής (αέρος) ή μερικής (ημιξηρά) ωρίμασης, σε μέγιστο ποσοστό 2% στο τελικό προϊόν ως έχει.

γ) Αυγά και αυγοπροϊόντα.

Επιτρέπεται η προσθήκη αυγών ορνίθων σε θερμικής επεξεργασίας προϊόντα με βάση το κρέας.

Τα αυγά μπορούν να χρησιμοποιηθούν αυτούσια, είτε σε μορφή λευκώματος ή αυγό αλβουμίνης ή λεκίθου, σε νωπή ή συντηρημένη κατάσταση (καταψυγμένα, συμπυκνωμένα ή σκόνη) και σε μέγιστο ποσοστό, εκφρασμένο σε νωπό, 2% κατά βάρος στο έτοιμο προιόν ως έχει.

Τα χρησιμοποιούμενα αυγά σε οποιαδήποτε μορφή θα πρέπει

να είναι απαλλαγμένα παθογόνων μικροβίων και να έχουν κριθεί κατάλληλα προς βρώση.

δ) Ζελατίνη: Επιτρέπεται η προσθήκη βρώσιμης ζελατίνης σε θερμικής επεξεργασίας προϊόντα με τεμάχια κρέατος, με σκοπό την κάλυψη των κενών, τη σύνδεση της κρεατόμαζας και την προστατευτική επικάλυψη του προϊόντος.

ε) Ζάχαρα: Επιτρεπεται η χρησιμοποίηση ζαχαρόζης, γλυκόζης, δεξτρόζης, λακτόζης και αμυλοσιροπίου σε μέγιστο συνολικό ποσοστό 1% στο έτοιμο προϊόν ως έχει με σκοπό τη βελτίωση των οργανοληπτικών χαρακτήρων του και τη δημιουργία ευνοϊκών συνθηκών εξέλιξης της επιθυμητής ζύμωσης.

στ) Πλάσμα αίματος: Επιτρέπεται η χρησιμοποίηση υγρού ή ξηρού πλάσματος αίματος των χοίρων και βοοειδών σε θερμικής επεξεργασίας προϊόντα με βάση το κρέας (θερμοχρασία τουλάχιστον 73-75° C στο κέντρο του προϊόντος) και σε μέγιστο ποσοστό 1% για το ξηρό πλάσμα και 10% για το υγρό πλάσμα, επί του προϊόντος.ως έχει.

Το χρησιμοποιούμενο πλάσμα θα είναι απαλλαγμένο παθογόνων και τοξινογόνων μικροβίων.

Δεν επιτρέπεται η ταυτόχρονη χρήση πλάσματος αίματος και αυγών ή αυγοπροϊόντων σε προϊόντα με βάση το κρέας. Δεν επιτρέπεται επίσης η χρησιμοποίηση βοείου πλάσματος σε καθαρώς χοίρεια προϊόντα.

2. Αρτυματικές ύλες: Επιτρέπεται η προσθήκη αρτυματικών υλών σε μικρές ποσότητες, εκτός αν υπάρχει σαφής απαγορευτική διάταξη για τη χρήση τους.

Οι χρησιμοποιούμενες αρτυματικές ύλες πρέπει να πληρούν τους όρους του παρόντα Κώδικα.

3. Πρόσθετες ύλες: Οι χρησιμοποιούμενες πρόσθετες ύλες πρέπει να πληρούν τους όρους του Π.Δ/τος 535/83 και του παρόντα Κώδικα Τροφίμων.

Επιτρέπεται η προσθήκη τους στα προϊόντα με βάση το κρέας με την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων του άρθρου 91.

Οι πρόσθετες ύλες που χρησιμοποιούνται είναι:

α) Νιτρικά και νιτρώδη άλατα νατρίου και καλίου
Ε 249 Νιτρώδες κάλιο
Ε 250 Νιτρώδες νάτριο
Ε 251 Νιτρικό νάτριο
Ε 252 Νιτρικό κάλιο

Αυτά χρησιμοποιούνται σαν συντηρητικά και σαν στερεωτικά του χρώματος των προϊόντων με βάση το κρέας.

Η προσθήκη νιτρωδών αλάτων (Ε 249, Ε 250) επιτρέπεται σε μέγιστο ποσοστό 0;02% στο τελικό προϊόν (εκφράζεται σε νιτρικό νάτριο).

Επίσης επιτρέπεται η προσθήκη νιτρικών αλάτων (Ε 251, Ε 252) σε μέγιστο ποσοστό 0,02% στο τελικό προϊόν (εκφράζεται σε νιτρικό νάτριο).

β) Γαλακτοματοποιητές, σταθεροποιητές, πυκνωτικά και πηκτικά μέσα του Παραρτήματος VIII του Π.Δ/τος 535/83.

Στα προϊόντα αλλαντοποιίας θερμικής επεξεργασίας χρησιμοποιούνται τα φωσφορικά Ε 339 Ορθοφωσφορικά άλατα νατρίου, Ε 340 Ορθοφωσφορικά άλατα καλίου, Ε 341 Ορθοφωσφορικά άλατα ασβεστίου, Ε 450α Δισόξινο, μονόξινο πυροφοσφωρικό νάτριο, πυροφωσφορικό νάτριο, πυροφωσφορικό κάλιο, Ε 450β τριφωσφορικό πεντανάτριο, τριφωσφορικό πεντακάλιο, Ε 450C Πολυφωσφορικό νάτριο, πολυφωσφορικό κάλιο για συγκράτηση της υγρασίας και βελτίωση της εμφάνισης γενικά, σε μέγιστο ποσοστό προσθήκης 0,3% στο τελικό προϊόν (εκφράζεται σε P205) και γενικά το συνολικά προσδιοριζόμενο ποσοστό να μην υπερβαίνει το 0,51% (εκφράζεται σε P205).

Στα προόντα του Β μέρους του άρθρου 91 Ζωμοί, σούπες, κονσομέ και σάλτσες επιτρέπεται η προσθήκη γαλακτοματοποιητών, σταθεροποιητών, πυκνωτικών και πηκτικών μέσων σε μέγιστο ποσοστό προσθήκης το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους 1% στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν.

γ) Αντιοξειδωτικές ουσίες του Ι μέρους του Παρ/τος IV του Προεδρικού Διατάγματος 535/83.
Ε 300 - L - Ασκορβικό οξύ
Ε 301 - L - Ασκορβικό νάτριο
Ε 302 - L - Ασκορβικό ασβέστιο
Ε 306 - Εκχυλίσματα φυσικής προέλευσης πλούσια σε τοκοφερόλες
Ε 307 - Άλφα - Τοκοφερόλη, συνθετική
Ε 308γ - Τοκοφερόλη συνθετική
Ε 309 - δ - Τοκοφερόλη συνθετική

Το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους σε μέγιστο συνολικό ποσοστό προσθήκης 0,1% στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν.

Στα προϊόντα του Β μέρους του άρθρου 91, Ζωμοί, σούπες, κονσομέ και σάλτσες επιτρέπονται και τα Ε 310 - Γαλλικός προπυλεστέρας
Ε 311 - Γαλλικός οχτυλεστέρας
Ε 312 - Γαλλικός δωδεκυλεστέρας
Ε 320 - Βουτυλοϋδροξυανισόλη (ΒΗΑ)
Ε 321 - Βουτυλοϋδροξυτολουόλιο (ΒΗΤ)

Σε μέγιστο συνολικό ποσοστό προσθήκης 0,02% επί της λιπαρής ύλης.

δ) Οι ουσίες του III μέρους του Παρ/τος VI του Προεδρ. Διατάγματος 535/83.
Ε 270 Γαλακτικό οξύ
Ε 325 Γαλακτικό νάτριο
Ε 326 Γαλακτικό κάλιο
Ε 327 Γαλακτικό ασβέστιο
Ε 330 Κιτρικό οξύ
Ε 331 Άλατα νατρίου του κιτρικού οξέος
Ε 332 Άλατα καλίου του κιτρικού οξέος
Ε 333 Άλατα ασβεστίου του κιτρικού οξέος
Ε 334 Τρυγικό οξύ
Ε 335 Άλατα νατρίου του τρυγικού οξέος
Ε 336 Άλατα καλίου του τρυγικού οξέος
Ε 337 Τρυγικό καλιονάτριο και από το παρ/μα IV του ίδιου Π. Δ/τος τα
Ε 260 Οξικό οξύ
Ε 261 Οξικό κάλιο
Ε 262 Διοξικό νάτριο
Ε 263 Οξικό ασβέστιο

Σε μέγιστο συνολικό ποσοστό προσθήκης 1% στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν.

ε) Τα ανθρακικά και όξινα ανθρακικά άλατα του νατρίου και καλίου για τα προϊόντα του Β μέρους του άρθρου 91 ζωμοί, σούπες, κονσομέ και σάλτσες στο απαιτούμενο ποσοστό για την επίτευξη του επιδιωκόμενου τεχνολογικού αποτελέσματος.

στ) Γλυκογόνο - δ- λακτόνη στα προϊόντα ωρίμασης του Α μέρους του άρθρου 91 ως ρυθμιστικό της οξύτητας και σε μέγιστο ποσοστό 0,5% στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν.

ζ) Φυσικές χρωστικές του Παρ/τος Ι του Π. Δ/τος 535/83.
Ε 100 Κουρκουμάς (Κουρκουμίνη)
Ε 101 Λακτοφλαβίνη (Ριζοφλαβίνη)
Ε 120 Κοχενίλη (Καρμινικό οξύ)
Ε 140 Χλωροφύλλες
Ε 141 Σύμπλοκο χαλκού των χλωροφυλλών και χλωροφυλλικών
Ε 150 Καραμελόχρωμα
Ε 153 Φυτικός ιατρικός άνθρακας
Ε 160 Α) Άλφα, βήτα, γάμα καροτίνια
Β) Μπιξίνη (Νορμπιξίνη)
C)Καψανθίνη (Καψορουμπίνη)
D)Λυκοπίνιο
Ε) 8' -βήτα- αποκαροτενόλη (C30)
F)Αιθυλεστέρας του 8' -βήτα- αποκαροτινικού οξέος (C30)
Ε 161 Ξανθοφύλλες
α) φλαβοξανθίνη
β) λουτεΐνη
γ) κρυπτοξανθίνη
δ) ρουμπιξανθίνη
ε) βιολοξανθίνη
στ) ροδοξανθίνη
ζ) καστανοξανθίνη
Ε 162 Κόκκινη χρωστικη τεύτλων (μπετανίνη)
Ε 163 Ανθοχυάνες

Επιτρέπεται η χρήση τους στα προϊόντα του Β μέρους του άρθρου 91, ζωμοί σούπες, κονσομέ και σάλτσες.

Απαγορεύεται η χρώση των προιόντων αλλαντοποιίας με

στεί κατεργασία με θειώδη επιτρέπεται η παρουσία θειωδών σε μέγιστο ποσοστό 20 MG/KG στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν (εκφράζεται σε διοξείδιο του θείου).

ε) Στη συσκευασία εκτός από τις ενδείξεις που προβλέπονται από τα άρθρα 11 και 89 του Κώδικα Τροφίμων, πρέπει να δηλώνεται σαφώς το είδος της λιπαρής ύλης και σε περίπτωση χρησιμοποίησης ελαιολάδου η οξύτητά του σε ελαϊκό οξύ.

Στην ονομασία των προϊόντων αυτών η λέξη κρέας ή άλλη δηλωτική του προϊόντος με βάση το κρέας προτάσσεται μόνον όταν αυτό αντιπροσωπεύει τουλάχιστον 30% του συνόλου (π.χ. κρέας με ...), διαφορετικά έπεται, οπότε και θα αναγράφεται στη συσκευασία το επί τοις εκατό ποσοστό του κρέατος ή/και του προϊόντος με βάση το κρέας.

ΜΕΡΟΣ Γ

Εκτός από τα προϊόντα με βάση το κρέας που περιλαμβάνονται στα μέρη Α και Β του άρθρου αυτού, επιτρέπεται η κυκλοφορία και άλλων προϊόντων με βάση το κρέας που δεν έχουν περιγραφεί ανωτέρω, υπό την προϋπόθεση ότι αυτά θα πληρούν τις περιγραφές του παρόντος Κεφαλαίου Χ.

Ο Πρόεδρος — Ο Γραμματέας χ.α.α.

Στυλ. Χατζηγιαννακός — Ελένη Κατσούλη

Τα Μέλη

Ευάγ. Τσιγαρίδας, Παν. Κώττης, Αντ. Δασκαλάκης, Ευάγ. Συμβώνης, Διον. Φραγκάτος

Εγκρίνουμε την παραπάνω απόφαση του Ανώτατου Χημικού Συμβουλίου καθώς και τη δημοσιευσή της στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως και ορίζουμε ότι θα αρχίσει η ισχύς της από την ημέρα που θα δημοσιευθεί.

Αθήνα, 29 Οκτωβρίου 1987

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ — ΓΕΩΡΓΙΑΣ

ΔΗΜ. ΤΣΟΒΟΛΑΣ — **ΓΙΑΝ. ΠΟΤΑΚΗΣ**

ΥΓΕΙΑΣ, ΠΡΟΝΟΙΑΣ ΚΑΙ ΚΟΙΝ. ΑΣΦ/ΣΕΩΝ — ΕΜΠΟΡΙΟΥ

ΓΙΑΝΝΗΣ ΦΛΩΡΟΣ — **ΠΑΝ. ΡΟΥΜΕΛΙΩΤΗΣ**

Αριθ. 99466/3258 (3)

Παροχή της εγγύησης του Δημοσίου στην Εμπορική Τράπεζα της Ελλάδος, για τη χορήγηση δανείου στο Ναυτικό Απομαχικό Ταμείο (Ν.Α.Τ.), ποσού δρχ. 500 εκατομμυρίων.

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις των Α.Ν. 747/1954 και 9/1967 και της παρ. 2 του άρθρου 8 του Ν. 1266/82.

2. Την Πράξη του Διοικητή της Τράπεζας της Ελλάδος αριθμ. 1110/22.7.1987 με την οποία εγκρίνεται η δανειοδότηση του Ναυτικού Απομαχικού Ταμείου (ΝΑΤ) μέχρι συνολικού ποσού δρχ. 5.600.000.000 μερικά ή ολικά από το Ταχυδρομικό Ταμ/ριο ή τις Εμπορικές Τράπεζες για κάλυψη άμεσων ταμειακών αναγκών του.

3. Το έγγραφο της Εμπορικής Τράπεζας αριθμ. 3225/596/13.10.1987, στο οποίο αναφέρονται οι όροι και προϋποθέσεις με τις οποίες θα χορηγηθεί το εν λόγω δάνειο.

4. Τις συνεδριάσεις του Δ.Σ. του ΝΑΤ αρ. 40/7.9.1987 και 49/26.10.1987, με τις οποίες αποφασίσθηκε η έγκριση και αποδοχή των όρων χορήγησης του ανωτέρω δανείου.

5. Τα έγγραφα του Υπουργείου Εμπορικής Ναυτιλίας αρ. 30012/3487/86 και 30013/3519/86 από 5.1.1987, με τα οποία εγκρίθηκε η δανειοδότηση του ΝΑΤ με συνολικό ποσό δρχ. 37 δισεκατομμυρίων για κάλυψη του ελλείμματος του κλάδου σύνταξης του Ν.Α.Τ. και του ταμειακού ελλείμματος του ΚΑΑΝ του έτους 1987, στο οποίο περιλαμβάνεται και το εν λόγω δάνειο.

6. Τα έγγραφα του Ν.Α.Τ. αριθμ. 66594/4201/87 και 78045/5233/30.10.1987, με τα οποία ζητά την εγγύηση του Ελληνικού Δημοσίου για το εν λόγω δάνειο.

7. Την κοινή απόφαση των Πρωθυπουργού και Υπουργού Οικονομικών αριθμ. 2389/13.2.1987 για «Ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Οικονομικών Σπύρο Καλούδη», αποφασίζουμε:

Παρέχουμε την εγγύηση του Δημοσίου στην Εμπορική Τράπεζα της Ελλάδος για τη δανειοδότηση του Ναυτικού Απομαχικού Ταμείου (Ν.Α.Τ.), με ποσό δραχμών πεντακοσίων εκατομμυρίων (500.000.000) για:

α) Τη συμψηφιστική εξόφληση δανείου του ύψους 300 εκατ. δρχ. λήξης 26.9.1987 πλέον τόκων μέχρι εξόφλησής του που είχαμε εγγυηθεί με την απόφασή μας αριθμ. 97793/2119/25.9.1986 και

β) την εξόφληση τοκοπρομηθειών των υφιστάμενων δανείων στην Εμπορική Τράπεζα που χρεώθηκαν την 30.9.1987.

Η χορήγηση και η εξυπηρέτηση του δανείου θα γίνει σύμφωνα με τους όρους που αναφέρονται στην Πράξη του Διοικητή της Τράπεζας της Ελλάδος αριθμ. 1110/22.7.1987 και στο αριθμ. 3225/596/13.10.1987 έγγραφο της Εμπορικής Τράπεζας της Ελλάδος.

Το Δημόσιο με την απόφαση αυτή, αναλαμβάνει την υποχρέωση, σε περίπτωση καθυστέρησης εξόφλησης του ανωτέρω δανείου κατά κεφάλαια και τόκους ή τόκους υπερημερίας, να καταβάλει στην Εμπορική Τράπεζα μέσα σε δύο (2) μήνες τα ποσά που προέρχονται από την ανωτέρω αιτία, αφού λάβει απλή αίτηση ή επιστολή της δανείστριας Τράπεζας στην οποία θα αναφέρονται τα ποσά των οποίων ζητείται η εξόφληση λόγω κατάπτωσης και χωρίς να απαιτείται για την πληρωμή αυτή οποιαδήποτε εξουσιοδότηση, ενέργεια ή συγκατάθεση από μέρους του Ναυτικού Απομαχικού Ταμείου (Ν.Α.Τ.) μετά την προηγούμενη βεβαίωση στο αρμόδιο Δημόσιο Ταμείο στο λογ/μό Νο 555 των σχετικών ποσών που αναφέρονται στην απλή αίτηση ή επιστολή της Εμπορικής Τράπεζας, σύμφωνα με τις διατάξεις του Π.Δ/τος 839/1978 (ΦΕΚ 195/78 τ.Α') και τις οδηγίες των εγκυκλίων μας αριθμ. 98348/2954/8.8.1979 & 6465/124/16.1.1980.

Το Δημόσιο παραιτείται από την εφαρμογή και τις ενστάσεις των άρθρων 855 και 867 και διατηρεί τα δικαιώματα και τις ενστάσεις που απορρέουν από τα άρθρα 853, 858, 862 και 863 του Αστικού Κώδικα.

Η Εμπορική Τράπεζα της Ελλάδος παρακαλείται να μας στείλει αντίγραφο της σχετικής δανειακής σύμβασης που θα υπογράψει με το ΝΑΤ και να μας ενημερώσει για την πορεία εξυπηρέτησης του ανωτέρω δανείου.

Το ΝΑΤ παρακαλείται να φροντίσει για την εμπρόθεσμη εξυπηρέτηση του εν λόγω δανείου.

Με την απόφαση αυτή ορίζουμε επίσης ότι, η εγγύηση του Δημοσίου που είχε παρασχεθεί με την απόφασή μας αριθμ. 97793/2119/25.9.1986 στην Εμπορική Τράπεζα για δανειοδότηση του ΝΑΤ με ποσό δρχ. 300 εκατ. παύει να ισχύει.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 11 Νοεμβρίου 1987

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

Σ. ΚΑΛΟΥΔΗΣ

Αριθ. 94851/3100 (4)

*Ρύθμιση υποχρεώσεων της Ελληνικής Αεροπορικής Βιομηχανίας (ΕΑΒ) ΑΕ προς το Ταχυδρομικό Ταμιευτήριο από τοκοχρεωλύσια συνομολογηθέντων και εγγυημένων από το Δημόσιο δανείων της, λήξης 30.6.1987, συνολικού ποσού δρχ. 5.412.916.013 (Αναδημοσίευση).

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις των Α.Ν. 747/1945 και 9/1967 και του άρθρου 8 του Ν. 1266/1982.

2. Τις αποφάσεις μας αριθ. 31538/661/9.4.85, 62986/1365/28.6.1985, 83577/2028/2.9.85 και 115562/2697/11.12.1985 με τις οποίες το Ελληνικό Δημόσιο εγγυήθηκε στο Ταχυδρομικό Ταμιευτήριο για τη δανειοδότηση της ΕΑΒ με τα αντίστοιχα ποσά 8.415.000.000, 29.651.884.440, 2.000.000.000 και 3.370.000.000.

3. Τη 1082/19.6.87 πράξη του Διοικητή της Τράπεζας της Ελλάδος με την οποία επιτρέπεται στο Ταχυδρομικό Ταμιευτήριο να ρυθμίσει τις οφειλές της Ελληνικής Αεροπορικής Βιομηχανίας ΑΕ από τόκους και χρεωλύσια δανείων που λήγουν κατά τα έτη 1987, 1988 και 1989 και καθορίζονται οι όροι της ρύθμισης αυτής.

4. Τις αποφάσεις του Διοικητικού Συμβουλίου του Ταχυδρομικού Ταμιευτηρίου αριθ. 1866/27.8.87 και 1862/9.7.1987 οι οποίες εγκρίνουν την παράταση εξόφλησης μέρους των υποχρεώσεων της ΕΑΒ προς το Ταχυδρομικό Ταμιευτήριο από τοκοχρεωλύσια συνομολογηθέντων δανείων λήξης 30.6.87 ποσού δρχ. 5.412.916.013, όπως αναλυτικά αναφέρονται στο αριθ. 38941/1097/14.10.87 έγγραφο του Ταχυδρομικού Ταμιευτηρίου.

5. Την απόφαση του Διοικητικού Συμβουλίου της ΕΑΒ αριθ. 557/22.9.1987, με την οποία εγκρίνει τη ρύθμιση δανειακών οφειλών της, προς το Ταχυδρομικό Ταμιευτήριο λήξης 30.6.87, ποσού δρχ. 5.412.916.913 σύμφωνα με τους όρους των 1862/9.7.87 και 1866/27.8.87 αποφάσεων του Δ.Σ. του Ταχυδρομικού Ταμιευτηρίου.

6. Το έγγραφο της ΕΑΒ αριθ. 82-0087-09-366/29.9.1987 σχετικά με την κάλυψη της εν λόγω ρύθμισης με την εγγύηση του Ελληνικού Δημοσίου.

7. Το έγγραφο του Υπουργείου Εθνικής Οικονομίας αριθ. 3157/1.10.1987, σχετικά με την εν λόγω ρύθμιση.

8. Την κοινή απόφαση των Πρωθυπουργού και Υπουργού Οικονομικών αριθ. 2389/13.2.1987, για «ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Οικονομικών Σπ. Καλούδη», αποφασίζουμε:

Ορίζουμε όπως, η εγγύηση του Δημοσίου που παρασχέθηκε με τις αποφάσεις μας 31538/661/9.4.85, 62986/1365/28.6.1985, 83577/2028/2.9.85 και 115562/2697/11.12.85, στο Ταχυδρομικό Ταμιευτήριο για τη δανειοδότηση της Ελληνικής Αεροπορικής Βιομηχανίας (ΕΑΒ) ΑΕ με τα ποσά δρχ. 8.415.000.000, 29.651.884.440, 2.000.000.000 και 3.370.000.000 αντίστοιχα, εξακολουθεί να καλύπτει τις υποχρεώσεις της ΕΑΒ από τα τοκοχρεωλύσια λήξης 30.6.87 ποσού δρχ. 1.620.660.586, 2.758.037.085, 385.183.740 και 649.034.602 ήτοι συνολικού ποσού δρχ. 5.412.916.013, που προέρχονται αντίστοιχα από κάθε προαναφερόμενη δανειοδότηση και θα ρυθμισθούν σύμφωνα με τους όρους που αναφέρονται στην αριθ. 1082/19.6.87 πράξη του Διοικητή της Τράπεζας της Ελλάδος και τις αριθ. 1666/27.8.87 και 1862/9.7.87 αποφάσεις του Διοικητικού Συμβουλίου του Ταχυδρομικού Ταμιευτηρίου, πλην του όρου της ανέκκλητης εξουσιοδότησης της Τράπεζας της Ελλάδος να χρεώνει το λογ/σμό του Δημοσίου Νο 200 «Τ.Ε. Συγκέντρωσις Εισπράξεων και Πληρωμών».

Οι εγγυήσεις του Ελληνικού Δημοσίου που παρασχέθηκαν με τις προαναφερόμενες αποφάσεις περιορίζονται ανάλογα ή καθεμιά χωριστά, κατά τα ποσά των ρυθμιζόμενων υποχρεώσεων λήξης 30.6.87, όπως αναλυτικά αναφέρονται ανωτέρω.

Με την απόφαση αυτή αναλαμβάνουμε την υποχρέωση, σε περίπτωση καθυστέρησης εξόφλησης ληξιπρόθεσμης δόσης ή μέρους αυτής, ενδιάμεσων τόκων ή τόκων υπερημερίας της εν λόγω ρύθμισης να καταβάλουμε στο δανειστή μέσα σε ένα (1) μήνα από τη λήξη της κάθε οφειλής τα ποσά που προέρχονται από την ανωτέρω αιτία, μετά από προηγούμενη βεβαίωση αυτών στο οικείο Δημόσιο Ταμείο στο λογ/σμό Νο 555, σύμφωνα με τις διατάξεις του Π.Δ/τος 839/78 (ΦΕΚ 195/78 τ. Α) και τις οδηγίες των εγκυκλίων μας αριθ. 98348/2945/8.8.79 και 6465/124/16.1.1980.

Το Ταχυδρομικό Ταμιευτήριο παρακαλείται να μας στείλει αντίγραφο της σύμβασης που θα υπογράψει με την ΕΑΒ.

Καθορίζουμε προμήθεια υπέρ του Δημοσίου για την παρεχόμενη εγγύησή του 0.50% η οποία θα εισπράττεται σύμφωνα με τα έγγραφά μας αριθ. 98346/2944/8.8.79, 98348/2945/8.8.79 και 121545/1786/6.11.79.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 3 Νοεμβρίου 1987

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΣΠ. ΚΑΛΟΥΔΗΣ

*Αναδημοσιεύεται επειδή δημοσιεύτηκε εσφαλμένα στο ΦΕΚ 591/Β/6.11.87

Αριθ. 33109/2158 (5)

Στοιχεία αναγνώρισης μοτοποδηλάτων

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΜΕΤΑΦΟΡΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις του άρθρου 85 (παράγραφοι 1, 2, και 3) του Ν. 614/1977 (ΦΕΚ 167/Α/1977) «περί κυρώσεως του Κώδικος Οδικής Κυκλοφορίας».

2. Την αριθ. 3120/299/1987 (ΦΕΚ 76/Β/1987) απόφασή μας «Στοιχεία αναγνώρισης μοτοποδηλάτων».

3. Το γεγονός ότι από το Υπουργείο Μεταφορών και Επικοινωνιών μελετάται το όλο θέμα της διαδικασίας έκδοσης των εγκρίσεων τύπου οχημάτων μεταξύ των οποίων είναι και τα μοτοποδήλατα.

4. Το γεγονός ότι από τις περιφερειακές μας Υπηρεσίες έχουν εκδοθεί μέχρι σήμερα πολλές εγκρίσεις μοτοποδηλάτων, οι οποίες δεν είναι αναλυτικές και πλήρεις και ως εκ τούτου θα απαιτηθεί ικανός χρόνος για τη συμπλήρωσή τους, ώστε να διασφαλισθεί για τα ταξινομούμενα μοτοποδήλατα η τήρηση των προϋποθέσεων που προβλέπονται από τον ΚΟΚ, σχετικά με τα ανώτατα όρια της ταχύτητας μελέτης (50χιλ/ωρ) και του κυλινδρισμού του κινητήρα (50 κ.εκ.), η εξασφάλιση των οποίων επιδιώκεται με την παρούσα απόφαση και την υπό μελέτη, όπως προαναφέρθηκε, όμοια που θα αφορά τη διαδικασία έγκρισης του τύπου.

5. Το γεγονός ότι απαιτείται να δοθεί επίσης ικανός χρόνος, προκειμένου οι εισαγωγείς μοτοποδηλάτων να προσαρμοστούν στις νέες ρυθμίσεις.

6. Την 20/13.11.1987 έκθεση αντιγραφειοκρατικής επεξεργασίας, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1.

Τα μοτοποδήλατα που εισάγονται από το εξωτερικό ως συγκροτημένα πλήρη οχήματα ή συναρμολογούνται ή κατασκευάζονται στην Ελλάδα φέρουν υποχρωτικά για την αναγνώριση της ταυτότητάς τους τα παρακάτω στοιχεία:

α) Πινακίδιο του εργοστασίου κατασκευής ή συναρμολόγησης. Στο πινακίδιο αυτό, το οποίο είναι τοποθετημένο σετμήμα του οχήματος που κατά κανόνα δεναντικαθίσταται κατά τις επισκευές, χαλά στερεωμένο με καφύλια (πριτσίνια) ή καρφιά, ώστε να μην είναι εύκολη η αφαίρεση ή η απώλεια του και προσιτό για ευχερή ανάγνωση, είναι γραμμένα με τρόπο ανεξίτηλο από τον κατασκευαστή ή συναρμολογητή του οχήματος τα παρακάτω στοιχεία:

αα) Ο τίτλος του.

ββ) Τα χαρακτηριστικά διακριτικά στοιχεία του τύπου του

οχήματος δηλαδή ο συνδυασμός γραμμάτων ή και αριθμών ο οποίος δίδεται για κάθε τύπο οχήματος από τον κατασκευαστή ή συναρμολογητή του και αντιστοιχεί στον τύπο αυτό, ώστε να είναι εύκολη ηαναγνώρισή του.

γγ) Ο αριθμός σειράς παραγωγής του οχήματος και

δδ) Το μέγιστο επιτρεπόμενο βάρος του οχήματος. Για τα μοτοποδήλατα που συναρμολογούνται ή κατασκευάζονται στην Ελλάδα, στο πινακίδιο αναγράφονται επιπλέον των παραπάνω: ο εργοστασιακός τύπος του οχήματος, το έτος παραγωγής, ο αριθμός της απόφασης εγκρίσεως της συναρμολόγησης (για μοτοποδήλατα που συναρμολογούνται στην Ελλάδα).

Εκτός από τα παραπάνω απαραίτητα στοιχεία στο πινακίδιο μπορεί να υπάρχουν και άλλα συμπληρωματικά στοιχεία.

β) Στοιχεία πλαισίου: Στο πλαίσιο (σκελετό) του μοτοποδηλάτου και σετμήμα του προσιτό για εύκολη ανάγνωση υπάρχουν χαραγμένα ή κτυπημένα από τον κατασκευαστή ή συναρμολογητή του οχήματος τα στοιχεία των υποπεριπτώσεων ββ και γγτης προηγούμενης περίπτωσης α'.

γ) Στοιχεία κινητήρα: Στον κορμό του κινητήρα και σεθέση προσιτή για εύκολη ανάγνωση υπάρχουν χαραγμένα ή κτυπημένα ή ανάγλυφα τα εξής στοιχεία:

αα) Τα χαρακτηριστικά διακριτικά στοιχεία του τύπου του κινητήρα, δηλαδή ο συνδυασμός γραμμάτων ή και αριθμών, ο οποίος καθορίζεται από τον κατασκευαστή του κινητήρα από τον οποίο (συνδυασμό) προκύπτει, χωρίς αμφιβολία, ο τύπος του κινητήρα και

ββ) ο αριθμός σειράς παραγωγής του κινητήρα.

Τα παραπάνω δύο στοιχεία ή το ένα απ' αυτά μπορεί να είναι χαραγμένα ή κτυπημένα ή ανάγλυφα σε πινακίδιο στερεωμένο στον κορμό του κινητήρα, κατά τρόπο ώστε να μην μπορεί να αφαιρεθεί χωρίς να καταστραφεί.

Άρθρο 2.

1. Μοτοποδήλατα που εισάγονται από το εξωτερικό μετά την 30 Ιουλίου 1988 επιτρέπεται να εγκριθούν ωςπρος τον τύπο τους και να τεθούν σεκυκλοφορία μόνον εφ' όσον μεταξύ των άλλων προϋποθέσεων φέρουν τα στοιχεία αναγνώρισης της ταυτότητας που αναφέρονται στο προηγούμενο άρθρο της απόφασης αυτής.

2. Από την ημερομηνία ισχύος της απόφασης αυτής τα μοτοποδήλατα που συναρμολογούνται ή κατασκευάζονται στην Ελλάδα και τίθενται σε κυκλοφορία στην Ελλάδα ως καινούρια, φέρουν απαραίτητα τα αναφερόμενα στο άρθρο 1 της απόφασης αυτής στοιχεία της ταυτότητας.

Άρθρο 3.

Για τα μοτοποδήλατα που εισάγονται από το εξωτερικό και έχουν εκτελωνισθεί ή βρίσκονται στους τελωνειακούς χώρους πριν την 1η Αυγούστου 1988 καθώς και για τα μοτοποδήλατα που έχουν κατασκευασθεί ή συναρμολογηθεί στην Ελλάδα πριν από την ημερομηνία ισχύος της απόφασης αυτής, ωςστοιχεία αναγνώρισης της ταυτότητας του πλαισίου και του κινητήρα τους χρησιμοποιούνται εκείνα που τίθενται από τους κατασκευαστές ή συναρμολογητές τους. Για τα στοιχεία αυτά υποβάλλεται στις αρμόδιες για την έγριση τύπου υπηρεσίες: επικυρωμένο αντίγραφο της έγκρισης τύπου του οχήματος της χώρας από την οποία εισάγεται αυτό ή έντυπος κατάλογος ή επικυρωμένη βεβαίωση του εργοστασίου κατασκευής.

Άρθρο 4.

Από την ισχύ της παρούσας καταργείται ηαριθμ. 3120/299/1987 (ΦΕΚ 76/Β/1987) απόφαση, όπως τροποποιήθηκε μετην 22850/1515/1987 (ΦΕΚ 360/Β/1987) όμοια.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 13 Νοεμβρίου 1987

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΚΩΣΤΑΣ ΜΠΑΝΤΟΥΒΑΣ

ΑΠΟ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

οποιαδήποτε χρωστική, έστω και αβλαβή, εκτός από τη χρώση που προέρχεται από τη χρησιμοποίηση κόκκινου πιπεριού (πάπρικα), εξαιρουμένου του παστουρμά, στο περίβλημα (τσιμένι) του οποίου επιτρέπεται η παρουσία φυσικών χρωστικών που οφείλονται στον παραδοσιακό τρόπο παρασκευής του.

η) Ουσίες ενισχυτικές της γεύσης.

Γλουταμινικό οξύ και άλατα του Na, K, Ca σε μέγιστο συνολικό ποσοστό προσθήκης το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους 0,2% για τα προϊόντα του Α μέρους του άρθρου 91 και 1% για τα προϊόντα του Β μέρους του ίδιου άρθρου, ζωμοί, σούπες, κονσομέ και σάλτσες, στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν (εκφράζεται σε γλουταμινικό οξύ).

Ινοσινικό οξύ και τα άλατά του Na, K, Ca και γουανιλικό οξύ και τα άλατά του Na, K, Ca σε μέγιστο συνολικό ποσοστό προσθήκης το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους 0,05% στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν (εκφράζεται σε οξύ).

θ) Αποκλειστικά και μόνο στα προϊόντα υπό μορφή σκόνης του Β μέρους του άρθρου 91 ζωμοί, σούπες κονσομέ και σάλτσες, επιτρέπεται η χρήση ως αντιθρομβωτικών στεατικών αλάτων Ca, AL, MG και αμόρφου διοξειδίου του πυριτίου σε μέγιστο ποσοστό προσθήκης, το καθένα μόνο του ή σε μίγμα μεταξύ τους, 1,5% στη σκόνη.

ι) Σε προϊόντα που περιέχουν φυτικά συστατικά που έχουν υποστεί κατεργασία με θειώδη, επιτρέπεται η παρουσία θειωδών σε μέγιστο ποσοστό 20 MG ανά KGR/λίτρο στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν (εκφράζεται σε διοξείδιο του θείου).

ια) Αποκλειστικά για την παρασκευή προϊόντων του άρθρου 91 επιτρέπεται η διάθεση και η χρήση σκευασμάτων με συστατικά αποκλειστικά και μόνο πρόσθετα που επιτρέπονται για τα προϊόντα αυτά, αρτυματικές ύλες και βρώσιμες ύλες, με τους παρακάτω όρους και προϋποθέσεις:

– Να μην υπάρχει απαγορευτική διάταξη για τη χρήση τους στα προϊόντα του άρθρου αυτού.

– Τα σκευάσματα αυτά να χρησιμοποιούνται σε τέτοια ποσοστά, ώστε στο τελικό προϊόν τα συστατικά τους να μην υπερβαίνουν το αντίστοιχο για καθένα από αυτά καθορισμένο όριο.

– Στη συσκευασία πρέπει να αναγράφονται και ελληνικά όλες οι ενδείξεις που προβλέπονται από τις σχετικές διατάξεις, η φράση «ΓΙΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ» και το ποσοστό χρήσης επί τοις εκατό.

ΑΡΘΡΟ 91
Προϊόντα με βάση το κρέας
Ταξινόμηση

Τα προϊόντα με βάση το κρέας ταξινομούνται στις κατωτέρω δύο γενικές κατηγορίες: Μέρος Α: Προϊόντα Αλλαντοποιίας και Μέρος Β: Έτερα Προϊόντα.

ΜΕΡΟΣ Α
ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ

Ι. ΓΕΝΙΚΑ

1) Ορισμός: Νοούνται τα προϊόντα που έχουν υποστεί ειδική τεχνολογική επεξεργασία και παρασκευάζονται από κρέας ή/και βρώσιμα παραπροϊόντα κρέατος, σε κομμάτια ή όχι, στα οποία μπορεί να προστεθούν πρώτες, βοηθητικές και πρόσθετες ύλες και τα οποία μπορεί να είναι ή όχι ενθηκευμένα σε φυσικά ή τεχνητά περιβλήματα ή να διατίθενται σε αυτοτελή κομμάτια.

Τα προϊόντα αλλαντοποιΐας μπορεί να έρχονται στην κατανάλωση και σε περιέκτες από υλικά κατάλληλα για τρόφιμα.

2) Περιβλήματα: Για την ενθήκευση των προϊόντων αλλαντοποιΐας χρησιμοποιούνται περιβλήματα είτε φυσικά (έντερα, κύστεις, στομάχια, χοιρινό δέρμα κ.λπ.) είτε τεχνητά από επιτρεπόμενες ύλες συσκευασίας τροφίμων ή που επιτρέπονται μετά από έγκριση του ΑΧΣ.

Η χρήση χρωματισμένων περιβλημάτων επιτρέπεται μετά από έγκριση του ΑΧΣ.

Τα χρησιμοποιούμενα περιβλήματα πρέπει να πληρούν όλους τους όρους υγιεινής.

ΙΙ. ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΑΛΛΑΝΤΟΠΟΙΙΑΣ

1. Προϊόντα από σύγκοπτο κρέας

Στην ομάδα αυτή των προϊόντων περιλαμβάνονται:

α) Προϊόντα ωμά (λουκάνικα): Στην κατηγορία αυτή υπάγονται μόνο λουκάνικα που ενθηκεύονται σε βρώσιμα περιβλήματα και είναι δυνατό να υφίστανται μερική αφυδάτωση ή/και κάπνισμα. Η περιεκτικότητα σε λίπος των προϊόντων αυτών δεν πρέπει να υπερβαίνει το 35% επί του προϊόντος ως έχει.

Στα ωμά αυτά προϊόντα απαγορεύεται η χρήση κρέατος πουλερικών.

Πρόσθετα επιτρέπονται, τα νιτρικά (Ε251, Ε252), νιτρώδη (Ε249, Ε250), ασκορβικό οξύ και άλατά του (Ε300, Ε301, Ε302), τοκοφερόλες (Ε306, Ε307, Ε308, Ε309), γλουταμινικό οξύ και άλατα του νατρίου, καλίου και ασβεστίου, γαλακτικά (Ε270, Ε325, Ε326, Ε327), κιτρικά (Ε330, Ε331, Ε332, Ε333), τρυγικά (Ε334, Ε335, Ε336, Ε337), οξικά (Ε260, Ε261, Ε262, Ε263), όπως ορίζεται στο άρθρο 90.

β) Προϊόντα ωρίμασης:

ι) Αλλαντικά ωρίμασης (αέρος): Τα προϊόντα αυτά ενθηκεύονται σε φυσικά ή τεχνητά περιβλήματα και υφίστανται την ενδεδειγμένη ωρίμαση – αφυδάτωση σε φυσικό ή τεχνητό περιβάλλον (κλιματισμός), ενδεχόμενα δε και κάπνισμα. Το προστιθέμενο λίπος ενδείκνυται να είναι χοιρινό. Η υγρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει το 35% για προϊόντα που ενθηκεύονται σε περιβλήματα διαμέτρου μικρότερης ή ίσης των 60 ΜΜ και το 40% για προϊόντα που ενθηκεύονται σε περιβλήματα διαμέτρου μεγαλύτερης των 60 ΜΜ.

Η περιεκτικότητα σε λίπος δεν πρέπει να υπερβαίνει το 45% επί του έτοιμου προϊόντος ως έχει.

Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση του χαρακτηρισμού «προϊόν αέρος» σε προϊόντα τα οποία έχουν υποστεί οποιαδήποτε θερμική επεξεργασία.

Πρόσθετα επιτρέπονται τα νιτρώδη (Ε249, Ε250), νιτρικά (Ε251, Ε252), ασκορβικά (Ε300, Ε301, Ε302), τοκοφερόλες (Ε306, Ε307, Ε308, Ε309), γλουταμινικό οξύ και άλατα του νατρίου, καλίου και ασβεστίου, γλυκονο-δ-λακτόνη, γαλακτικά (Ε270, Ε325, Ε326, Ε327), κιτρικά (Ε330, Ε331, Ε332, Ε333), τρυγικά (Ε334, Ε335, Ε336, Ε337), οξικά (Ε260, Ε261, Ε262, Ε263), όπως ορίζεται στο άρθρο 90.

Επίσης επιτρέπεται η χρήση σορβικού οξέος και αλάτων του Να, K, Ca (Ε200, Ε201, Ε202, Ε203), μόνο για εμβάπτιση των περιβλημάτων προ της ενθήκευσης.

ιι) Σουτζούκια και παρεμφερή προϊόντα:

Παρασκευάζονται από πρόβειο και βόειο σύγκοκπτο κρέας με προσθήκη πρόβειου ή βόειου λίπους, κριθαριού, μοσχοσίταρου και αρτυμάτων, τα οποία προσδίδουν σ' αυτά ιδιάζον χρώμα και γεύση.

Η περιεκτικότητά τους σε λίπος δεν πρέπει να υπερβαίνει το 50% στο έτοιμο προϊόν ως έχει.

Επιτρέπεται η παρουσία στο έτοιμο προϊόν αμύλου που προέρχεται από τη χρήση κριθαριού και μοσχοσίταρου σε μέγιστο ποσοστό 2%.

Πρόσθετα επιτρέπονται τα ασκορβικά (Ε300, Ε301, Ε302), οι τοκοφερόλες (Ε306, Ε307, Ε308, Ε309), τα νιτρώδη (Ε249, Ε250), τα νιτρικά (Ε251, Ε252), γλυκονο-δ-λακτόνη, όπως ορίζεται στο άρθρο 90.

γ) Προϊόντα μερικής ωρίμασης (ημίξηρα)

Τα προϊόντα αυτά αφού υποστούν μερική ωρίμαση σε κατάλληλο περιβάλλον, υφίστανται στη συνέχεια θερμική επεξεργασία και ενδεχομένως κάπνισμα.

Στα προϊόντα αυτά απαγορεύεται η χρήση αμύλου. Στην κατηγορία αυτή υπάγεται μεταξύ άλλων ενδεικτικά το σαλάμι μπύρας.

Η περιεκτικότητα στο έτοιμο προϊόν ως έχει δεν πρέπει να είναι σε λίπος ανώτερη του 35% και σε πρωτεΐνες κρέατος κατώτερη του 11%.

Στα προϊόντα αυτά η υγρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει το 54%.

Πρόσθετα επιτρέπονται τα νιτρώδη (Ε249, Ε250), νιτρικά (Ε251, Ε252), ασκορβικά (Ε300, Ε301, Ε302), τοκοφερόλες

(Ε306, Ε307, Ε308, Ε309), γλουταμινικό οξύ και άλατα του καλίου, νατρίου και ασβεστιου, γλυκονο-δ-λακτόνη, γαλακτικά (Ε270, Ε325, Ε326, Ε327), κιτρικά (Ε330, Ε331, Ε332, Ε333), τρυγικά (Ε334, Ε335, Ε336, Ε337), οξικά (Ε260, Ε261, Ε262, Ε263) όπως ορίζεται στο άρθρο 90.

δ) Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας

Τα προϊόντα αυτά υφίστανται θερμική επεξεργασία με αποτέλεσμα την πήξη των πρωτεϊνών μέχρι του κέντρου του προϊόντος. Η θερμική επεξεργασία δύναται να είναι ξηρή, υγρή, ή συνδυασμός αυτών των δύο. Τα προϊόντα αυτά είναι δυνατό να υφίστανται και κάπνισμα.

Η χρησιμοποιούμενη κρεατόμαζα δύναται να είναι λεπτοκομμένη με ή χωρίς τεμαχίδια κρέατος ή και να περιέχει μεγάλα τεμάχια κρέατος.

Η περιεκτικότητα σε λίπος δεν πρέπει να υπερβαίνει το 30% επί του προϊόντος ως έχει με εξαίρεση τις μορταδέλλες στις οποίες το ποσοστό λίπους δεν πρέπει να υπερβαίνει το 34% επί του προϊόντος ως έχει.

Η περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες κρέατος δεν πρέπει να είναι κατώτερη του 9% και η υγρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει το 53% με ανοχή 2 μονάδων στο τελικό προϊόν ως έχει.

Για κάθε αύξηση της περιεκτικότητος των εν λόγω προϊόντων σε πρωτεΐνη κρέατος κατά μια εκατοστιαία μονάδα πέραν του 9%, γίνεται δεκτή αντίστοιχη αύξηση της υγρασίας του προϊόντος κατά δύο εκατοστιαίες μονάδες υπό την προϋπόθεση ότι η υγρασία δεν θα υπερβαίνει το 62% με ανοχή 2 μονάδων στο τελικό προϊόν ως έχει.

Τα προϊόντα αυτά διακρίνονται, ενδεικτικά στα παρακάτω είδη:

Λουκάνικα διαφόρων διαμέτρων

Σαλάμια βραστά

Διάφορες μορταδέλλες

Πάριζες, παριζάκια κ.λπ.: Τα προϊόντα αυτά χαρακτηρίζονται από την παρουσία στην κρεατόμαζα τεμαχιδίων κρέατος.

Κατά την εξέταση δειγμάτων προϊόντων θερμικής επεξεργασίας σε άλμη (λουκάνικα κ.λπ.) δε θα ζητείται και δε θα υπολογίζεται η υγρασία τους.

Πρόσθετα επιτρέπονται τα νιτρώδη (Ε249, Ε250), νιτρικά (Ε251, Ε252), φωσφορικά (Ε339, Ε340, Ε341, Ε450Α, Ε450Β, Ε450C), ασκορβικά (Ε300, Ε301, Ε302), τοκοφερόλες (Ε306, Ε307, Ε308, Ε309), γλουταμινικό οξύ και άλατα του Na, K, Ca, γαλακτικά (Ε270, Ε325, Ε326, Ε327), κιτρικά (Ε330, Ε331, Ε332, Ε333), τρυγικά (Ε334, Ε335, Ε336, Ε337), οξικά (Ε260, Ε261, Ε262, Ε263) όπως ορίζεται στο άρθρο 90. Σε περίπτωση ταυτόχρονης χρήσης νιτρικών και νιτρωδών το μέγιστο συνολικό ποσοστό στο τελικό προϊόν δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,03% (εκφράζεται σε νιτρικό νάτριο).

2. Προϊόντα από τεμάχια κρέατος

Ορισμός

Τα προϊόντα αυτά παρασκευάζονται από αυτοτελή τεμάχια κρέατος μετά ή άνευ οστών, κατά περίπτωση δε και με το δέρμα χωρίς όμως την επιδερμίδα και υφίστανται ειδική τεχνολογική επεξεργασία.

α) Προϊόντα ωρίμασης

ι) Τα κυριότερα από αυτά ενδεικτικά είναι:

– Χοιρομήριο ωρίμασης (ζαμπόν ωρίμασης)

Παρασκευάζεται από το μηρό του σφαγίου χοίρου μετά ή άνευ του φυσικώς συνεχομένου λίπους και μετά ή άνευ δέρματος χωρίς όμως την επιδερμίδα.

Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση τόσο των λέξεων ζαμπόν και χαμ όσο και άλλων ονομασιών που περιλαμβάνουν τις λέξεις αυτές, για τον χαρακτηρισμό προϊόντων που δεν παρασκευάζονται από κρέας μηρού χοίρου.

– Ωμοπλάτη ωρίμασης (σπάλα ωρίμασης)

Παρασκευάζεται από την ωμοπλάτη του σφαγίου χοίρου μετά του φυσικώς συνεχομένου λίπους και μετά ή άνευ δέρματος χωρίς όμως την επιδερμίδα.

Το προϊόν αυτό απαγορεύεται να διατίθεται προς πώληση με άλλες ονομασίες, όπως «εμπρόσθιο χοιρομήρι», «εμπρόσθιο ζαμπόν» κ.λπ.

– Νουά ωρίμασης

Παρασκευάζεται εκ του ημιτενοντώδους μυός χοίρου ή βοός.

ιι) Στην κατηγορία αυτή υπάγεται επίσης ο παστουρμάς, ο οποίος παρασκευάζεται από αυτοτελή τεμάχια βοείου, προβείου ή αιγείου κρέατος μετά ή άνευ του λιπώδους ιστού του. Το προϊόν αυτό υφίσταται ειδική τεχνολογική επεξεργασία που περιλαμβάνει αλάτισμα, συμπίεση, ωρίμαση. Το προϊόν τελικά επαλείφεται με ειδικό μίγμα (τσιμένι) που αποτελείται από: Αλεύρι μοσχοσίταρου, ερυθρό πιπέρι, σκόρδο, κύμινο και άλλες αρτυματικές ύλες, καθώς και φυσικές χρωστικές.

Σε όλα τα προϊόντα του εδαφίου (α) επιτρέπονται τα παρακάτω πρόσθετα: νιτρώδη (Ε249, Ε250), νιτρικά (Ε251, Ε252), ασκορβικά (Ε300, Ε301, Ε302), τοκοφερόλες (Ε306, Ε307, Ε308, Ε309) όπως ορίζεται στο άρθρο 90.

β) Προϊόντα θερμικής επεξεργασίας

Τα προϊόντα αυτά υφίστανται θερμική επεξεργασία με αποτέλεσμα την πήξη των πρωτεϊνών μέχρι του κέντρου του προϊόντος. Η θερμική επεξεργασία δύναται να είναι ξηρή, υγρή, ή συνδυασμός αυτών των δύο.

Τα προϊόντα αυτά είναι δυνατό να υφίστανται και κάπνισμα.

Τα κυριότερα από αυτά ενδεικτικά είναι:

– Χοιρομήριο (ζαμπόν)

Παρασκευάζεται από το μηρό του σφαγίου χοίρου με ή χωρίς το αντίστοιχο φυσικώς συνεχόμενο λίπος και δέρμα, δίχως όμως επιδερμίδα.

Επίσης μπορεί να παρασκευασθεί και από τεμάχια κρέατος μηρού χωρίς δέρμα.

Απαγορεύεται η χρησιμοποίηση τόσο των λέξων ζαμπόν και χαμ, όσο και άλλων ονομασιών που περιλαμβάνουν τις λέξεις αυτές, για τον χαρακτηρισμό προϊόντων που δεν παρασκευάζονται από κρέας μηρού χοίρου. Η υγρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει το 75% με ανοχή 2 μονάδων στο προϊόν ως έχει.

– Ωμοπλάτη (σπάλα)

Παρασκευάζεται από την ωμοπλάτη του σφαγίου χοίρου με ή χωρίς το αντίστοιχο φυσικώς συνεχόμενο λίπος και δέρμα, δίχως όμως επιδερμίδα.

Επίσης μπορεί να παρασκευασθεί και από τεμάχια κρέατος ωμοπλάτης χωρίς δέρμα.

Το προϊόν αυτό απαγορεύεται να διατίθεται προς πώληση με άλλες ονομασίες, όπως «εμπρόσθιο χοιρομήριο», «εμπρόσθιο ζαμπόν» κ.λπ.

Η υγρασία δεν πρέπει να υπερβαίνει το 75% με ανοχή 2 μονάδων στο προϊόν ως έχει.

– Νουά

Παρασκευάζεται από τον ημιτενοντώδη μυ του μηρού χοίρου ή βοός.

– Φιλέτο χοιρινό, βοδινό

Παρασκευάζεται από τους ψωίτες μυς του χοίρου ή βοός.

– Μπριζόλες χοιρινές, βόειες κ.λπ. μετά ή άνευ των αντίστοιχων οστών

Μπριζόλες νοούνται όσες περιλαμβάνονται από τον 5ο θωρακικό σπόνδυλο μέχρι και την οσφύ.

– Μπέικον (BACON)

Παρασκευάζεται από τεμάχια του κοιλιακού τοιχώματος του σφαγίου χοίρου και αποτελείται από κρέας. Λίπος και ενδεχομένως δέρμα (δίχως όμως την επιδερμίδα) μεταξύ τους φυσικώς συνεχόμενα.

Επίσης είναι δυνατό να υπάρχουν και τεμάχια χοιρινού κρέατος εκτός εκείνων του κοιλιακού τοιχώματος του σφαγίου χοίρου οπότε το προϊόν έρχεται στην κατανάλωση με την ονομασία μπέικον φόρμας ή ρολέ.

– Γλώσσα βόειος, χοίρειος, κ.λπ.

Παρασκευάζεται από γλώσσα ολόκληρη ή σε τεμάχια και επιτρέπεται η προσθήκη ζελατίνης.

– Πτηνά θερμικής επεξεργασίας

Το προϊόν αυτό παρασκευάζεται από ολόκληρο σφάγιο πτηνού ή τεμάχιά του τα οποία κατονομάζονται.

Στα προϊόντα θερμικής επεξεργασίας από τεμάχια κρέατος επιτρέπονται τα παρακάτω πρόσθετα:

Νιτρώδη (Ε249, Ε250), Νιτρικά (Ε251, Ε252), ασκορβικά

(Ε301, Ε302), τοκοφερόλες (Ε306, Ε307, Ε308, Ε309), φωσφορικά (Ε339, Ε340, Ε341, Ε450α, Ε450β, Ε450C) όπως ορίζεται στο άρθρο 90.

Σε περίπτωση ταυτόχρονης χρήσης νιτρικών και νιτρωδών το μέγιστο συνολικό ποσοστό στο τελικό προϊόν δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,03% (εκφράζεται σε νιτρικό νάτριο).

3) Διάφορα έτερα προϊόντα

Παρασκευάζονται από κρέας και διάφορα παραπροϊόντα του κρέατος κατόπιν ειδικής επεξεργασίας.

Ενδεικτικά τα κυριότερα από αυτά είναι:

α) Πηκτή

Παρασκευάζεται δια βρασμού της κεφαλής χοίρου δίχως το φάρυγγα, το λάρυγγα και τον εγκέφαλο, με την προσθήκη ή μη τεμαχίων κρέατος άλλων τμημάτων του σφαγίου χοίρου.

Επιτρέπεται η προσθήκη στην πηκτή ζελατίνης.

Πρόσθετα επιτρέπονται τα παρακάτω:

Νιτρώδη (Ε249, Ε250), Νιτρικά (Ε251, Ε252), ασκορβικά (Ε300, Ε301, Ε302), τοκοφερόλες (Ε306, Ε307, Ε308, Ε309), γαλακτικά (Ε270, Ε325, Ε326, Ε327), κιτρικά (Ε330, Ε331, Ε332, Ε333), τρυγικά (Ε334, Ε335, Ε336, Ε337), οξικά (Ε260, Ε261, Ε262, Ε263), όπως ορίζεται στο άρθρο 90.

Σε περίπτωση ταυτόχρονης χρήσης νιτρικών και νιτρωδών το μέγιστο συνολικό ποσοστό στο τελικό προϊόν δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,03% (εκφράζεται σε νιτρικό νάτριο).

β) Πατέ

Τα θερμικής επεξεργασίας αυτά προϊόντα παρασκευάζονται από κρέας, ήπαρ ή άλλα παραπροϊόντα, σε αλοιφώδη μορφή και είναι δυνατό να περιέχουν τεμαχίδια κρέατος ή παραπροϊόντων.

Οι επιτρεπόμενες πρώτες, βοηθητικές και πρόσθετες ύλες είναι εκείνες των αλλαντικών θερμικής επεξεργασίας.

γ) Φουά-Γκρα χηνός ή νήσσης

Αναφέρεται αποκλειστικά και μόνο σε προϊόντα ήπατος (ολοκλήρου ή τεμαχισμένου) χηνός ή νήσσης.

δ) Κορν-μπηφ (CORNED BEEF)

Το προϊόν αυτό που έχει υποστεί θερμική επεξεργασία αποτελείται αποκλειστικά από φτωχό σε λίπος γραμμωτό μυικό ιστό βοοειδών χονδροειδώς μόνο τεμαχισμένο και μη λειοτριβημένο.

Το ως άνω προϊόν πρέπει να έχει τα παρακάτω χαρακτηριστικά:

– Να είναι ομοιογενές, συμπαγές, απαλλαγμένο θρόμβων αίματος, μεγάλων τεμαχίων τενόντων, απονευρώσεων μεγάλων αγγείων και λοιπών μη επιτρεπομένων ιστών.

Επιτρέπεται η παρουσία στη μάζα του κρέατος μικρών τεμαχιδίων τενόντων λεπτών απονευρώσεων και μικρών αγγείων σε ποσοστό μέχρι 4%.

– Οι μυικές ίνες πρέπει να έχουν μήκος κατ' ελάχιστον 0,5 εκατοστά.

– Η λιποπεριεκτικότηα του έτοιμου προϊόντος να μην είναι μεγαλύτερη του 15% με ανοχή δύο μονάδων.

– Ο λόγος κολλαγόνου/μυϊκών πρωτεϊνών δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,25.

– Επιτρέπεται η προσθήκη των κάτωθι αναφερομένων προσθέτων και βοηθητικών υλών: Νιτρώδη και Νιτρικά (Ε249, Ε250, Ε251, Ε252), ασκορβικά (Ε300, Ε301, Ε302), σάκχαρα, αρτύματα (καρυκεύματα).

ε) Λάντσιον-μητ (LUNCHEON MEAT)

Η ονομασία «Λάντσιον-μητ» αναφέρεται σε προϊόν από κρεατόμαζα, συμπαγές στη θερμοκρασία των 15° C και το οποίο μπορεί να τεμαχισθεί σε φέτες.

Οι επιτρεπόμενες πρώτες, βοηθητικές και πρόσθετες ύλες είναι εκείνες των αλλαντικών θερμικής επεξεργασίας.

Το προϊόν αυτό πρέπει να πληροί τους εξής όρους:

– υγρασία επί απολιπανθέντος προϊόντος 75% με ανοχή 2 μονάδων

– λίπος, επί του προϊόντος ως έχει, όχι περισσότερο από 30%

– ο λόγος κολλαγόνου/μυϊκών πρωτεϊνών δεν πρέπει να υπερβαίνει το 0,33

– η εμπορία και η διάθεση του προϊόντος επιτρέπεται μόνον με την ονομασία Λάντσιον-μητ. Η χρησιμοποίηση της εμπορικής ονομασίας Ζαμπονάκι απαγορεύεται.

στ) Τσοπτ-μητ (CHOPPED MEAT)

Η ονομασία αυτή αναφέρεται σε προϊόντα θερμικής επεξεργασίας στα οποία ποσοστό τουλάχιστον 50% του κρέατος θα πρέπει να είναι χονδροειδώς τεμαχισμένο με μέγεθος τεμαχιδίων κρέατος όχι μικρότερο των 8 χιλιοστών.

Το περιεχόμενο κατά το άνοιγμα των περιεκτών σε θερμοκρασία 15° C πρέπει να εμφανίζεται συνεκτικό.

Οι επιτρεπόμενες πρώτες βοηθητικές και πρόσθετες ύλες είναι εκείνες των αλλαντικών θερμικής επεξεργασίας.

Επίσης επιτρέπεται η χρήση ζελατίνης.

Η περιεκτικότητα επί του προϊόντος ως έχει δεν πρέπει να είναι σε λίπος ανώτερη του 20% και σε πρωτεΐνες κρέατος κατώτερη του 12%.

Η λέξη μητ (κρέας) μπορεί να αντικατασταθεί με λέξη ενδεικτική του είδους του ζώου από το οποίο προέρχεται το κρέας, π.χ. τσοπτ-πορκ (CHOPPED PORK) κ.λπ.

ζ) Κρέας βοδινό ή χοιρινό σε ζελατίνη ή μέσα στο φυσικό ζωμό του

Το θερμικής επεξεργασίας αυτό προϊόν αποτελείται μόνο από τεμάχια κρέατος. Το περιεχόμενο κατά το άνοιγμα των περιεκτών στη θερμοκρασία των 15°C πρέπει να είναι συνεκτικό και η ζελατίνη διαυγής.

Το έτοιμο προϊόν ως έχει δεν πρέπει να περιέχει λίπος περισσότερο από 12%.

Το ποσοστό στραγγισμένου κρέατος πρέπει να είναι τουλάχιστον 70% του βάρους του έτοιμου προϊόντος.

Πρόσθετα επιτρέπονται εκείνα των τεμαχίων κρέατος θερμικής επεξεργασίας.

η) Κρέας παστό (σύγκληνο)

Παραδοσιακό προϊόν που παρασκευάζεται από αποστεωμένο και τεμαχισμένο χοιρινό κρέας το οποίο έχει αλατισθεί και καπνισθεί.

Κατά την κάπνιση μπορούν να χρησιμοποιηθούν και αρωματικά φυτά.

Το προϊόν αυτό συντηρείται μέσα σε χοιρινό λίπος ή μέσα σε λάδι φυτικής προέλευσης όπου μπορούν να προστεθούν και εδώδιμα φυτικά προϊόντα.

θ) Λοιπά προϊόντα με τεμάχια κρέατος

Τα θερμικής επεξεργασίας αυτά προϊόντα αποτελούνται από τεμάχια κρέατος και από σύγκοπτο ή λειοτριβημένο κρέας. Το ποσοστό του συγκόπτου ή λειοτριβημένου κρέατος δεν πρέπει να υπερβαίνει το 30% κατά βάρος.

Οι επιτρεπόμενες πρώτες βοηθητικές και πρόσθετες ύλες είναι εκείνες των αλλαντικών θερμικής επεξεργασίας. Επιτρέπεται επίσης η προσθήκη ζελατίνης.

Η περιεκτικότητα επί του προϊόντος ως έχει δεν πρέπει να είναι σε λίπος ανώτερη του 18% με ανοχή 2 μονάδων και σε πρωτεΐνες κρέατος κάτώτερη του 12%.

Στην κατηγορία αυτή περιλαμβάνονται τα προϊόντα:

Ζαμπονέλλο, Φιλέτο Κρακοβίας, Φιλέτο, Φιλετάκι, πικ-νικ.

Ο έλεγχος για τη διαπίστωση του ποσοστού τεμαχίων κρέατος ή συγκόπτου – λειοτριβιμένου κρέατος θα γίνεται με μηχανικό διαχωρισμό και επί δείγματος τουλάχιστο 250 γραμμαρίων.

Ο έλεγχος αυτός ισχύει και για προϊόντα της παραγράφου ζ του παρόντος.

ΜΕΡΟΣ Β
ΖΩΜΟΙ (BOUILLONS), ΣΟΥΠΕΣ ΚΑΙ ΕΤΕΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Ι. Ζωμοί (BOUILLONS), Σούπες, Κονσομέ

1. Ορισμός – Περιγραφή

α) Ζωμοί, Σούπες και Κονσομέ χαρακτηρίζονται υγρά προϊόντα είτε προϊόντα που μετατρέπονται στη μορφή αυτή με προσθήκη νερού, σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης, τα οποία παρασκευάζονται από προϊόντα πλούσια σε πρωτεΐνες ή/και παράγωγά τους (εκχυλίσματα, υδρολύματα) και μπορεί να περιέχουν εδώδιμες λιπαρές ύλες, αλάτι, αρτυματικές ύλες, διάφορα άλλα εδώδιμα προϊόντα με σκοπό τη βελτίωση της γεύσης και σύστασής τους και πρόσθετα της παραγράφου 3.

β) Οι ζωμοί, σούπες και τα κονσομέ διατίθενται στην κατανάλωση σε διάφορες μορφές:

ι. Προϊόντα έτοιμα για κατανάλωση με/ή χωρίς θέρμανση.

ιι. Προϊόντα συμπυκνωμένα σε μορφή υγρή, ημίρευστη ή πάστας τα οποία με προσθήκη νερού σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης δίνουν έτοιμα για κατανάλωση προϊόντα.

ιιι. Προϊόντα αφυδατωμένα σε στερεή μορφή τα οποία μετά από ανασύσταση με νερό σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης δίνουν έτοιμα για κατανάλωση προϊόντα.

2. Οι ζωμοί, σούπες και κονσομέ κατατάσσονται με βάση τα συστατικά κρέατος ως εξής:

α) Οι ζωμοί, σούπες και τα κονσομέ κρέατος παρασκευάζονται από κρέας βοδινό ή/και εχχύλισμα κρέατος βοδινού με/ή χωρίς χρήση κρέατος ή εχχυλίσματος κρέατος άλλων ζώων.

– Οι ζωμοί και οι σούπες κρέατος πρέπει να περιέχουν στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν:

Ολικό άζωτο	100 MG/L ελάχιστο
NACL	12,5 G/L μέγιστο

Κρεατίνη – κρεατινίνη βοδινού – τουλάχιστον τα 2/3 της ολικής κρεατίνης – κρεατινίνης του προϊόντος και όχι λιγότερο από 70 MG/L.

– Τα κονσομέ κρέατος πρέπει να περιέχουν στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν:

Ολικό άζωτο	160 MG/L ελάχιστο
NACL	12,5 G/L μέγιστο

Κρεατίνη – κρεατινίνη βοδινού τουλάχιστον τα 2/3 της ολικής κρεατίνης – κρεατίνης του προϊόντος και όχι λιγότερο από 110 MG/L.

β) Οι ζωμοί και οι σούπες πουλερικών θα πρέπει να παρασκευάζονται από κρέας πουλερικών, τμήματα σφαγίων πουλερικών (πλατάρια κ.λπ.) ή εχχυλίσματα κρέατος πουλερικών και πρέπει να περιέχουν στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν:

Ολικό άζωτο	100 MG/L ελάχιστο
NACL	12,5 G/L μέγιστο

γ) Άλλοι ζωμοί ή σούπες πρέπει να περιέχουν στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν:

Ολικό άζωτο	350 MG/L ελάχιστο
Αμινοάζωτο	210 MG/L ελάχιστο
NACL	12,5 G/L μέγιστο

δ) Τα προϊόντα που αναφέρονται στα εδάφια (α), (β) και (γ) και τα οποία χαρακτηρίζονται λιπαρά ή με λίπος πρέπει να περιέχουν στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν εδώδιμες λιπαρές ύλες 3 G/L τουλάχιστον.

3. Στις σούπες, ζωμούς, κονσομέ επιτρέπεται η χρήση πρόσθετων υλών όπως αναφέρονται στο άρθρο 90 παράγραφος 3 πλην των αναφερομένων στα εδάφια (α) και (στ).

4. Στη συσκευασία των προϊόντων αυτών πέραν των υποχρεωτικών ενδείξεων θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη και τα εξής:

1) Εφ' όσον η ονομασία δίνει έμφαση σε ένα ή περισσότερα συστατικά αυτά πρέπει να περιέχονται σε ποσότητα ικανή να επηρεάσει τους οργανοληπτικούς χαρακτήρες του προϊόντος.

2) Αντί της ονομασίας «σούπα» (POTAGE) μπορεί να χρησιμοποιηθούν άλλες όπως «κρέμα...», «βελουτέ...» κ.λπ.

3) Σε προϊόντα που περιέχουν υδρολυμένες πρωτεΐνες πρέπει να δηλώνεται το επί τοις εκατό ποσοστό τους στο έτοιμο για κατανάλωση προϊόν.

4) Πρέπει να αναγράφεται σύσταση για τη σωστή τήρηση των οδηγιών χρήσεως με μια από τις ακόλουθες φράσεις: «Σεβαστείτε τις οδηγίες χρήσης» ή «Ακολουθείτε τις οδηγίες χρήσης» ή «Τηρείτε τις οδηγίες χρήσης» ή «Μην ξεπερνάτε τις οδηγίες χρήσης».

ΙΙ. ΕΤΕΡΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Στην κατηγορία αυτή υπάγονται:

1. ΖΕΛΑΤΙΝΗ

α) Νοείται η καθαρή ζωϊκή κόλλα που παράγεται συνήθως από οστά και δέρμα ζώων κυρίως χοίρου.

β) Το προϊόν αυτό πρέπει να πληροί τους παρακάτω όρους:

– Η υγρασία του να μην υπερβαίνει το 18%.

– Διάλυμα ζελατίνης 5% σε ζεστό νερό πρέπει να είναι απαλλαγμένο από κάθε ξένη οσμή.

– Η τέφρα του να μην υπερβαίνει το 2%.

– Το θειώδες οξύ και τα άλατα αυτού που προέρχονται από την επεξεργασία του προϊόντος και τα οποία υπολογίζονται σε διοξείδιο του θείου (SO_2) δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 500 MG/KG.

– Οι ξένες προσμίξεις δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα κατωτέρω μέγιστα όρια.

– Αρσενικό	AS	1,2	MG/KG
– Μόλυβδος	PB	5	MG/KG
– Χαλκός	CU	30	MG/KG
– Ψευδάργυρος	ZN	100	MG/KG
– Σίδηρος	FE	100	MG/KG

2. Εχχυλίσματα κρέατος:

α) Νοούνται προϊόντα που παρασκευάζονται με συμπύκνωση υδατικού εχχυλίσματος κρέατος, πρακτικά απαλλαγμένου λιπαρών ουσιών και ζωϊκής κόλλας.

β) Τα προϊόντα αυτά πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:

– Να είναι ευδιάλυτα στο ζεστό νερό και να μην περιέχουν αδιάλυτα εν γένει συστατικά έστω και αν αυτά προέρχονται από το κρέας, π.χ. τεμαχίδια μυϊκού ιστού, κ.λπ.

– Η υγρασία και οι πτητικές, σε 105° C ουσίες, δεν πρέπει να είναι πάνω από 65%.

– Να μην περιέχουν πρόσθετες ύλες.

3. Οπός κρέατος

α) Παρασκευάζεται με συμπύκνωση σε χαμηλή θερμοκρασία των συστατικών του νωπού κρέατος που λαμβάνονται με συμπίεση.

β) Πρέπει να πληροί τους εξής όρους:

– Να είναι ευδιάλυτος στο νερό.

– Η υγρασία και οι πτητικές, σε 105° C ουσίες, δεν πρέπει να είναι πάνω από 55%.

– Να μην περιέχει πρόσθετες ύλες.

4. Σκόνη κρέατος

Νοείται το προϊόν σε μορφή σκόνης που παρασκευάζεται αποκλειστικά και μόνον από μυϊκό ιστό του κρέατος των ζώων του άρθρου 88 πρακτικά απαλλαγμένο νεύρων, τενόντων και λίπους.

Η υγρασία και οι πτητικές, σε 105°C, ουσίες δεν πρέπει να είναι πάνω από 20%.

5. Σάλτσες κρέατος

α) Χαρακτηρίζονται προϊόντα σε υγρή μορφή ή ημίρευστη ή που μετατρέπονται σ' αυτή τη μορφή σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και τα οποία προορίζονται να καταναλωθούν μαζί με άλλα τρόφιμα.

β) Οι σάλτσες παρασκευάζονται από εχχύλισμα κρέατος και είναι δυνατόν να περιέχουν άλλα εδώδιμα προϊόντα και αρτυματικές ύλες.

γ) Οι επιτρεπόμενες πρόσθετες ύλες είναι εκείνες, των ζωμών (μέρος ΒΙ).

6. Κρέας και προϊόντα με βάση το κρέας σε συνδυασμό με άλλα εδώδιμα προϊόντα

α) Στην κατηγορία αυτή περιλαμβάνονται προϊόντα που έχουν υποστεί θερμική επεξεργασία και παρασκευάζονται από κρέας ή/και παραπροϊόντα κρέατος ή/και προϊόντα με βάση το κρέας σε συνδυασμό με άλλα εδώδιμα προϊόντα και αρωματικές ύλες.

β) Τα προϊόντα αυτά μετά την επεξεργασία τους συντηρούνται με τις αποδεκτές μεθόδους συντήρησης είναι συσκευασμένα σε περιέκτες από υλικά κατάλληλα για συσκευασία τροφίμων και διατίθενται έτοιμα για κατανάλωση ως έχουν ή μετά από μικρή περαιτέρω επεξεργασία σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.

γ) Εφ' όσον τα προϊόντα αυτά περιέχουν κρέας πτηνών πρέπει να πληρούν τους παρακάτω όρους:

– Το ποσοστό του δέρματος πρέπει να ανταποκρίνεται στο ποσοστό των χρησιμοποιηθέντων τεμαχίων κρέατος πτηνών.

Επιτρέπεται η παρουσία σπλάχνων πτηνών σε αριθμό μέχρι 2 τεμάχια ανά εμπορική συσκευασία.

δ) Σε περίπτωση που στα ανωτέρω παρασκευάσματα έχουν χρησιμοποιηθεί προϊόντα με βάση το κρέας, το είδος και τα ποσοστά των προσθέτων δεν πρέπει να είναι διάφορα των οριζομένων στις αντίστοιχες διατάξεις.

– Σε προϊόντα που περιέχουν φυτικά συστατικά που έχουν υπο-